

[First](#)[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)
 [Generate Collection](#) [Print](#)

L4: Entry 7 of 7

File: DWPI

Jul 17, 1978

DERWENT-ACC-NO: 1979-46936B

DERWENT-WEEK: 197925

COPYRIGHT 2004 DERWENT INFORMATION LTD

**TITLE:** Prepn. of sausage stuffing - by simultaneously commminuting, salting and cooling meat in worm-cutter using inert gas coolant at elevated pressure

INVENTOR: GORBATOV, V M; MAMADZHANO, Y U R ; PIROGOVSKI, N A

**PATENT-ASSIGNEE:**

ASSIGNEE	CODE
<u>MEAT</u> IND RES INST	<u>MEAT</u>

PRIORITY-DATA: 1977SU-2461845 (March 10, 1977)

  
**PATENT-FAMILY:**

<input type="checkbox"/>	PUB-NO <u>SU 621335 A</u>	PUB-DATE July 17, 1978	LANGUAGE	PAGES 000	MAIN-IPC
INT-GL (IPC): A22C 11/00					

ABSTRACTED-PUB-NO: SU 621335A

BASIC-ABSTRACT:

The sausage stuffing is prep'd. by commminuting and salting meat, and then cooling, is improved by carrying out the cooling simultaneously with the commminution and salting. The cooling agent is introduced in the liquid or gaseous state under a press. of 6-8 atm.

88-18 p1

The cooling agent is pref. N<sub>2</sub>, CO<sub>2</sub>, He, or their mixt. The stuffing is cooled to a temp. between -3 and -6 degrees C. By this method, the quality of the product is improved.

**TITLE-TERMS:** PREPARATION SAUSAGE STUFF SIMULTANEOUS COMMMINUTE SALT COOLING MEAT  
WORM CUT INERT GAS COOLANT ELEVATE PRESSURE

DERWENT-CLASS: D12

CPI-CODES: D02-A03;

[Previous Doc](#)[Next Doc](#)[Go to Doc#](#)

# О П И С А Н И Е ИЗОБРЕТЕНИЯ

(11) 621335

## К АВТОРСКОМУ СВИДЕТЕЛЬСТВУ

Союз Советских  
Социалистических  
Республик



Государственный комитет  
Совета Министров СССР  
по делам изобретений  
и открытий

(61) Дополнительное к авт. свид-ву -

(22) Заявлено 10.03.77 (21) 2461845/28-13

с присоединением заявки № -

(23) Приоритет -

(43) Опубликовано 30.08.78. Бюллетень № 32

(53) УДК 637.523

(45) Дата опубликования описания 17.07.78

(088.8)

2

A 22 C 11/00

(72) Авторы  
изобретения

В. М. Горбатов, Ю. Р. Мамаджанов, Н. А. Пироговский  
и Н. Р. Юсупбеков

(71) Заявитель

Всесоюзный научно-исследовательский институт  
мясной промышленности

## (54) СПОСОБ ПРИГОТОВЛЕНИЯ КОЛБАСНОГО ФАРША

1

Изобретение относится к мясной про-  
мышленности, точнее к приготовлению кол-  
басного фарша.

Известен способ приготовления колбас-  
ного фарша, предусматривающий измельче-  
ние мяса, посол его в процессе измельче-  
ния и охлаждение [1].

Однако при использовании этого спосо-  
ба готовый продукт получается недоста-  
точно хорошего качества.

10

Целью изобретения является улучшение  
качества готового продукта.

Поставленная цель достигается тем,  
что охлаждение осуществляют одновремен-  
но с измельчением и посолом путем по-  
дачи инертного низкотемпературного хлад-  
агента. Хладагент целесообразно вводить  
под давлением 6-8 атм в жидким или га-  
зообразном состоянии.

20

В качестве хладагента могут быть ис-  
пользованы азот, углекислота, гелий или  
их смеси. Охлаждение целесообразно вес-  
ти до достижения температуры фарша ми-  
нус 3 - минус 6 °С.

Способ осуществляют следующим обра-  
зом.

Берут 100 кг отжилованной говядины  
первого сорта при температуре 15-16 °С  
и измельчают ее на волчке с диаметром  
отверстий 2-3 мм. В зоне резания мало-  
го объема рабочим органом волчка - шне-  
ком создают давление до 5 атм. В про-  
цессе измельчения на режущие кромки ра-  
бочих органов волчка одновременно пода-  
ют насыщенный раствор поваренной соли  
из расчета 8 л на 100 кг сырья с до-  
бавками нитрита натрия, экстрактов спе-  
ций и т. п. и под давлением 7 атм впрыс-  
кивают низкотемпературный инертный хлад-  
агент, например газообразный азот, в  
количестве 0,2% от веса измельчаемого  
мяса. При этом происходит интенсивный  
отбор тепла от мелких частиц из всего  
объема измельченного мяса и от режу-  
щих кромок рабочих органов, предотвра-  
щая в зоне измельчения местный пе-  
регрев.

25  
Охлаждаемая масса при этом переме-  
шивается, что обеспечивает ее равномер-